

VILLA KALKOVEN STEFAN & THIJS

"Villa" in onze naam hebben wij gekozen om een goed beeld te geven van de diverse ruimtes in ons pand. Naast een lunch, borrel of diner biedt ons pand verschillende unieke ruimtes. In en rondom de monumentale kalkovens ontvangen wij onze gasten met liefde voor onder andere familiefeesten, bruiloften, bedrijfsevenementen en vergaderingen. De verschillende ruimtes in onze villa bieden allemaal een eigen sfeer en setting en zijn flexibel te gebruiken, waardoor ze een sfeervol decor bieden voor zowel grotere als intiemere aangelegenheden. Wij geven uw aangelegenheid, groot of intiem, graag nét die speciale touch die het verdient. Al onze ruimtes bieden een prachtig uitzicht op de Drentsche Hoofdvaart en kunnen bij mooi weer worden gecombineerd met onze prachtige tuin. Naast onze authentieke locatie bieden wij u en uw gasten voldoende eigen parkeergelegenheid op slechts enkele minuten rijden vanaf de A28.

Heeft u andere ideeën? Onze creativiteit heeft geen grenzen!
Stuur een bericht of bel, we hebben altijd een luisterend oor.



STEFAN



THIJS



VILLA KALKOVEN

MENUKAART DINER

Van harte welkom bij Villa Kalkoven,
wat fijn dat u voor ons heeft gekozen vandaag!

Met gepaste trots presenteren wij u hier onze menukaart!
Duurzaamheid en lokale producten voeren de hoofdmoot in de gehele villa. Onze menukaart is gebaseerd op herkenbare gerechten van regionale producten, maar met een speciale touch. Niet alledaags, maar wel toegankelijk. Onze kaart wisselt regelmatig doordat wij graag met lokale seizoensproducten werken. Heeft u een suggestie of mist u iets op onze kaart, laat het gerust weten! Wilt u meer weten over onze leveranciers of over de mogelijkheden bij ons? Vraag het gerust of kijk eens op www.villakalkoven.nl voor meer informatie!

Wij wensen u een smaakvol diner toe!

Thijs & Stefan
Team Villa Kalkoven

BITES

OESTER KLASSIEK 4.75
Met rodewijn azijn, sjalot en citroen

VILLA OESTER 4.75
Met schuim van cava

OESTER AZIATISCH 4.75
met komkommer, rettich en sambal

CHARCUTERIE 12.5
een selectie van de beste lokale Drentse charcuterie

VOORGERECHTEN


ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN BIOLOGISCH BROODJE GEMAAKT VAN HET RESTPRODUCT VAN ONS GULPENERBIER.

STEAK TARTAAR 16.5
ijskoud geserveerd met sambal, bieslook en aardappelkrokant

GEROOKTE EENDENBORST 15.5
met bloedsinasappel, gerookte amandel en balsamico

COQUILLE 17.5
Met wortel, kaffir lime en salty fingers

SHORTTRIB & GAMBA'S 18.5
zachtgegaarde rundershortrib met gamba's, hollandaise en palmkool

TEGRILDE PERZIK 12.5 
met weerribben schapenfeta, rookamandelen en rozemarijn

TUSSENGERECHTEN

HET IS MOGELIJK OM ONZE VOORGERECHTEN OOK ALS TUSSENGERECHTEN TE BESTELLEN.

SEIZOENSSOEP 8.5 
Van verse seizoensgroenten

BISQUE 18.5
Van rivierkreeft uit de Weerribben met brioche en venkel


HOOFDGERECHTEN

BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ VERSE FRIET MET KRUIDENMAYONAISE.

WINTERKABELJAUW 22.5
Met stampotje van chorizo, witlof en tomatensaus

DIAMANTHAAS 28.5
Van lokaal vlees uit Nijeveen met jus van laurier en gepofte aardappel

HEILBOT 23.5
Geserveerd met artisjok, aardpeer en beurre blanc

BLOEMKOOL 19.5 
Krokant gebakken met gele curry, kikkererwten en groene kruiden

VARKENSWANG 23.5
Zacht gegaard met parelgort, rode biet & saus van lokaal Gula bier

BIJDGERECHTEN

OM VOEDSELVERSPLICING TEGEN TE GAAN KUNT U OVERIGE BIJDGERECHTEN LOS BIJBESTELLEN.

GEBAKKEN PADDENSTOELEN 6.5
SALADE MET POMPOEN 6.5

DESSERTS

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.



:VEGETARISCH



:VEGAN